Manual de Instrucciones

Hornos y Cocinas

CE6VM3 R
CE6VM3 R S

Sumario

Instalación, 2-3
Colocación y nivelación
Conexión eléctrica
Tabla de características

Descripción del Aparato, 4
Vista general
Panel de control

Puesta en funcionamiento y uso, 5-7
Encendido del horno
Programador de cocción
Tabla de Cocción

Programador Analógico, 8
Programación del reloj y el timer

Utilización del la encimera vitrocerámica, 9
Encendiendo y apagando las zonas de cocción
Zonas de Cocción

Precauciones y consejos, 10-11
Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente

Mantenimiento y cuidados, 12
Cortar la corriente eléctrica
Limpiar el aparato
Sustitución de la bombilla de iluminación del horno
Limpieza del vitrocerámico
Asistencia

ARISTON

Instalación

! Lea atentamente las instrucciones: contiene información importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, cesión o traslado, controle que permanezca junto al aparato.

! La instalación del aparato se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal calificado.

! Cualquier intervención de regulación o mantenimiento se debe efectuar con la cocina desconectada de la red eléctrica.

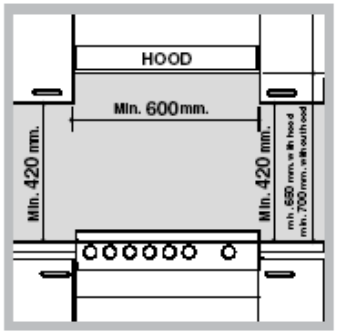
Colocación y Nivelación

! Es posible instalar el aparato al lado de muebles que no sean más altos que la superficie de trabajo.

! Verifique que la pared que está en contacto con la parte posterior del aparato sea de material no inflamable y resistente al calor.

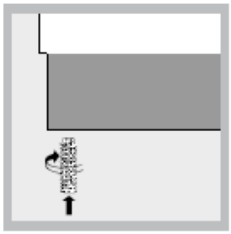
Para una correcta instalación:

- Coloque el aparato en la cocina, en el comedor o en un monolocal (no en el cuarto de baño);
- Si la parte superior de la cocina es más alta que la de los muebles, los mismos se deben ubicar, como mínimo, a 600 mm del aparato.

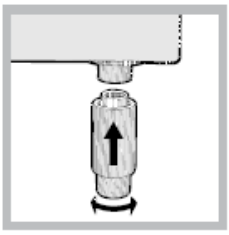


- Si la cocina se instala debajo de un armario de pared, este último deberá mantener una distancia mínima del plano de cocción de 420 mm.
  Dicha distancia debe ser de 700 mm si los armarios son de material inflamable (*ver figura);*
- No coloque cortinas detrás de la cocina o a menos de 200 mm. de sus costados;
- Las campanas se deben instalar siguiendo las indicaciones contenidas en el correspondiente manual de instrucciones.

Nivelación



Si es necesario nivelar el aparato, enrosque las patas de regulación suministradas con el aparato, en los ángulos de la base de la cocina *(ver la figura)*.



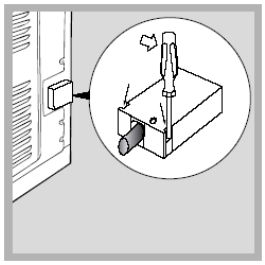
Las patas* se encastran en la base de la cocina.

Conexión Eléctrica

Conexión del Cable

Para abrir el tablero de bornes:

- Con la ayuda de un destornillador, haga palanca en las lengüetas laterales de la tapa del tablero de bornes;



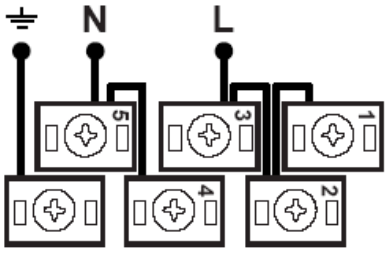
- Tire y abra la tapa del tablero de bornes.

Para la colocación del cable realice las siguientes operaciones:

- Afloje el tornillo de la mordaza de Terminal de cable y los tornillos de los contactos.

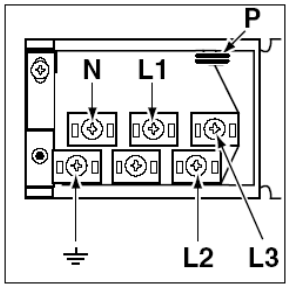
! Los puentes están preseteados en fábrica a 230 V, conexión de fase simple (ver figura).

230V 1N~
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

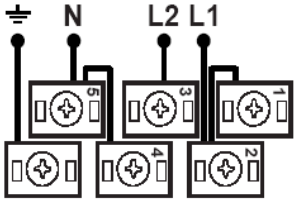


* solo disponible en algunos modelos

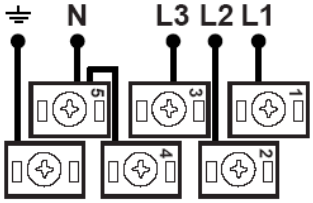
- Para realizar la conexión eléctrica deseada, como se muestra en la figura, utilice los conectores puente que se encuentran dentro de la caja. *(ver figura – etiqueta P)*



400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



Fije el cable de alimentación con el correspondiente sujetable y cierre la tapa.

Conexión eléctrica

Instale en el cable, un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características colocada en el aparato *(ver la tabla de Datos Técnicos)*.
El aparato debe ser conectado directamente a la red, utilizando un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas legales (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto la temperatura que supere en 50ºC la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- La toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- La toma se capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- La tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- La toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

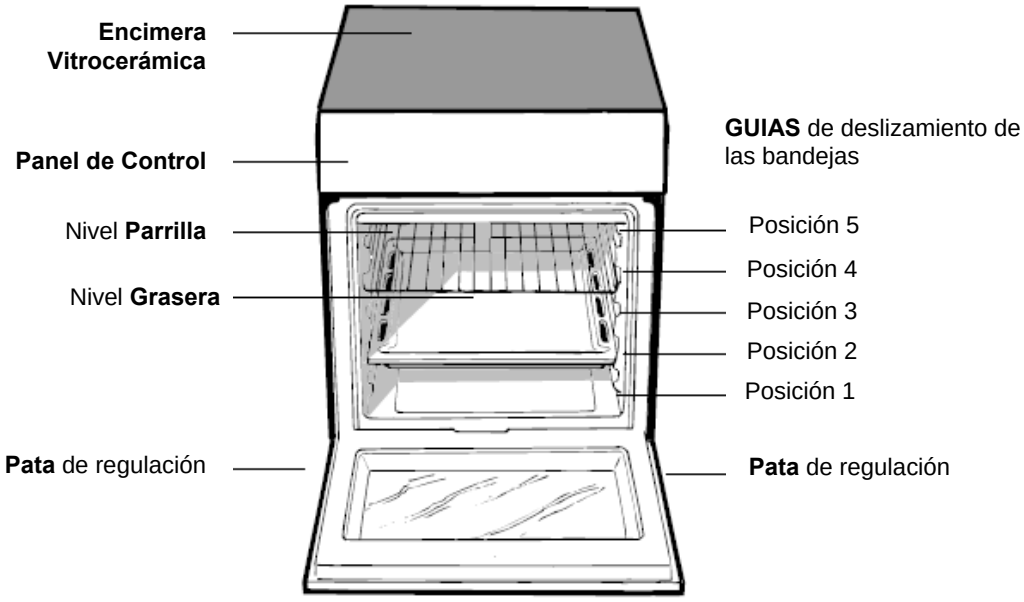
! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

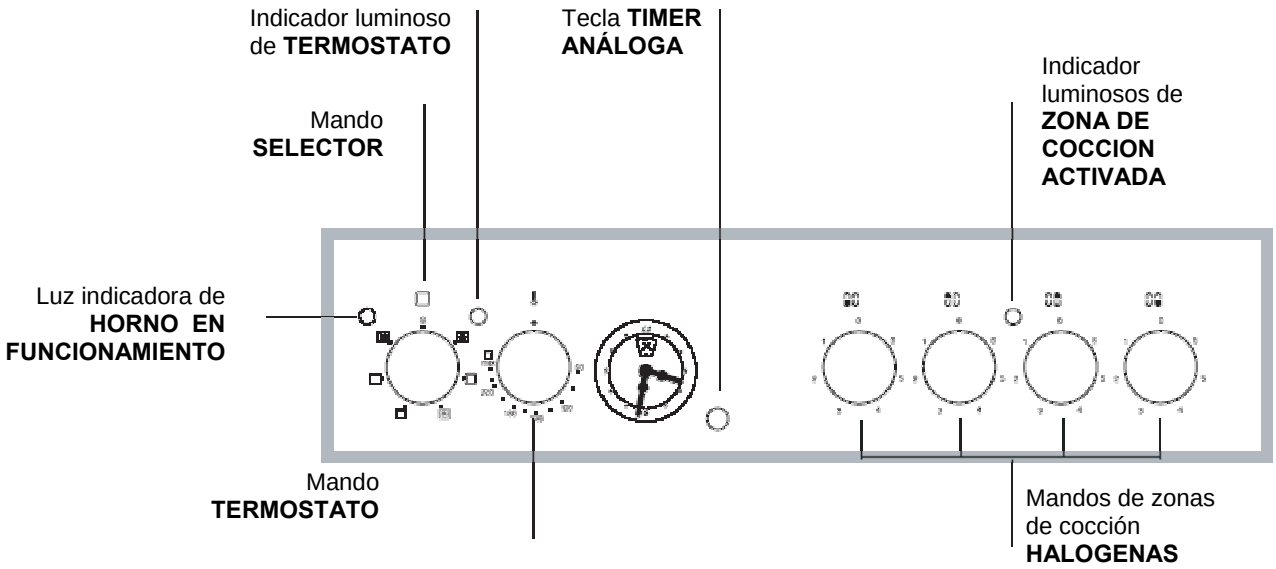
! **La empresa declina toda responsabilidad en los casos en que no haya sido respetadas estas normas.**

Datos Técnicos	
Dimensiones	Ancho - 43.5 cm Alto - 32 cm Profundidad - 40 cm
Volumen	56 l
Dimensiones útiles del cajón calientaplatos	Ancho - 42 cm Alto – 8.5 cm Profundidad - 44 cm
Vitrocerámico Adelante a la izquierda Atrás a la izquierda Atrás a la derecha Adelante a la derecha Consumo máx del vitrocerámico	 1700 W 1200 W 2100 W 1200 W6200 W
Etiqueta de energía	Norma 2002/40/EC en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304. Consumo de energía por convección natural – función de calentamiento: Convencional; Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada – función calentamiento: Multi-nivel.
CE 	Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias: 73/23EEC del 19/02/73 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones – 89/336/EEC del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores Modificaciones – 93/68/EEC del 22/07/93 y posteriores modificaciones 2002/96/EEC

Descripción del aparato



Panel de Control


Indicador luminoso de **TERMOSTATO**
Tecla **TIMER ANÁLOGA**
Indicador luminosos de **ZONA DE COCCION ACTIVADA**
Mando **SELECTOR**
Luz indicadora de **HORNO EN FUNCIONAMIENTO**
Mando **TERMOSTATO**
Mandos de zonas de cocción **HALOGENAS**

* solo disponible en algunos modelos.

Puesta en funcionamiento y uso

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger al horno.

Encendido del horno

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. Elija la temperatura aconsejada para ese programa, girando el mando TERMOSTATO.
   Una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas, se encuentra en la tabla correspondiente *(ver tabla para cocciones al horno).*

Durante la cocción es posible:

- Modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
- Modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- Programar la duración y la hora de finalización de la cocción *(ver más adelante)*;
- Interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición “0”.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte. Utilice la posición 1 del horno sólo en caso de cocciones con el asador automático.

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Piloto TERMOSTATO
Si está encendido, indica que el horno está produciendo calor. Se apaga cuando en el interior del horno se alcanza la temperatura seleccionada. En ese momento, el piloto se enciende y se apaga indicando que el termostato está funcionando y mantiene la temperatura constante.

Luz de Horno
Se enciende girando el mando PROGRAMAS hasta cualquier posición diferente de “0” y permanece encendida mientras que el horno esté en funcionamiento. Seleccionando con el mando, la luz se enciende sin que se haya activado ningún elemento reproductor de calor.

Ventilación de enfriamiento

! Para disminuir la temperatura externa, un ventilador de enfriamiento genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.
Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

* Presente solo en algunos modelos.

Programas de Cocción

! En todos los programas se puede fijar una temperatura entre 60ºC y Max, excepto en:

- TOP OVEN y GRILL (se aconseja elegir sólo Max.);
- GRATIN (se aconseja no superar una temperatura de 200ºC).

Programa **Horno Convencional**
Se encienden los elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar un solo nivel a la vez, de los contrario, se produce una mala distribución de la temperatura.

Programa **Horno Multi-cocción**
Todos los elementos de calentamiento (superior, inferior y circular) se encienden y en ventilador comienza a operar. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos niveles simultáneamente.

Programa **Horno Top Oven**
Se encienden la parte central del elemento calentador superior. La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta (chuletas de ternera y de vaca, solomillo, entrecorte). Es un programa de bajo consumo, ideal para asar comidas de pequeñas dimensiones. Coloque la comida en el centro de la parrilla porque en los ángulos no se cocina.

Programa **Horno Grill**
Se encienden la parte central del elemento calentador superior. La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta (chuletas de ternera y de vaca, solomillo, entrecorte). Es un programa de bajo consumo, ideal para asar comidas de pequeñas dimensiones. Coloque la comida en el centro de la parrilla porque en los ángulos no se cocina.

Programa **Horno Gratin**
Se enciende el elemento calentador superior y el ventilador comienza a operar.
Esta combinación une a la radiación térmica unidireccional, la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor.

! Las cocciones de TOP OVEN, GRILL y GRATIN se deben realizar con la puerta cerrada.

! En las cocciones de TOP OVEN y GRILL, coloque la parrilla en la posición 5 y la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas). En las cocciones de GRATIN, coloque la parrilla en la posición 2 o 3 y la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción.

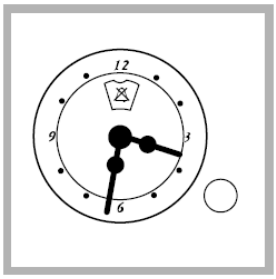
Cocción simultánea en distintos niveles
Si es necesario use dos parrillas y utilice el programa horno ventilado, que es el único adecuado para este tipo de cocción. Además, es importante:

- No utilizar las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría quemar las comidas delicadas.
- Utilizar las posiciones 2 y 4 colocando en la posición 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Cuando se cocinan alimentos que requieren tiempos y temperaturas de cocción diferentes, elija una temperatura media entre las dos aconsejadas *(ver la Tabla de cocción en horno)* y coloque los alimentos más delicados en la posición 4. Extraiga primero el alimento que necesita de un tiempo de cocción más breve.
- Cuando se cocinan pizzas en varios niveles con una temperatura fijada en 220ºC conviene precalentar el horno durante 15 minutos. Generalmente la cocción en la posición 4 tiene una duración mayor: por lo tanto, se aconseja extraer primero la pizza cocinada en el nivel más bajo y después de algunos minutos la cocinada en la posición 4.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

Tabla de Cocción

Programas	Alimentos	Peso (KG)	Posición de la bandeja	Tiempo de Precalentam. (min)	Temperatura recomendada (ºC)	Duración de la cocción (minutos)
Horno Tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o de vaca	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Bizcochos (de pastaflora)	-	3	15	180	15-20
	Tortas glaseadas / Tartas	1	3	15	180	30-35
Horno Multicocción	Pizza (en 2 niveles)	1	2 y 4	15	230	15-20
	Lasaña	1	3	10	180	30-35
	Cordero	1	2	10	180	40-45
	Pollo asado + papas	1+1	2 y 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Torta esponjosa hecha con yogurt	1	2	10	170	40-50
	Hojaldre relleno con crema (2 niveles)	0.5	2 y 4	10	190	20-25
	Bizcochos (2 niveles)	0.5	2 y 4	10	180	10-15
	Torta esponjosa (1 nivel)	0.5	2	10	170	15-20
	Torta esponjosa (2 niveles)	1	2 y 4	10	170	20-25
	Tartas saborizadas	1.5	3	15	200	25-30
Horno Top Oven	Lenguado y sepias	1	4	5	Max	8-10
	Broquetas de calamares y cangrejos	1	4	5	Max	6-8
	Filete de merluza	1	4	5	Max	10
	Verduras a la parrilla	1	3 y 4	5	Max	10-15
Horno Grill	Lenguado y sepias	0.7	4	-	Max	10-12
	Broquetas de calamares y cangrejos	0.6	4	-	Max	8-10
	Caballa	0.6	4	-	Max	10-15
	Filete de merluza	0.8	4	-	Max	10-15
	Verduras a la parrilla	0.4	3 o 4	-	Max	15-20
	Churrasco de ternera	0.8	4	-	Max	15-20
	Salchichas	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburguesas	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackarel	1	4	-	Max	15-20
	Sándwiches tostados	4 y 6	4	-	Max	3-5
Horno Gratin	Pollo grille	1.5	2	10	200	55-60
	Caballa	1.5	2	10	200	30-35

Programa Análogo



Para seleccionar la hora corriente
El horno debe estar conectado eléctricamente.

Pulsar el mando y girarlo en sentido antihorario hasta seleccionar la hora exacta.

! El programador funciona eléctricamente, por lo tanto, en el caso en que falte la corriente se detendrá hasta que la misma retorne. Posteriormente será necesario repetir la operación de selección de la hora correcta.

Función Timer
Esta función permite ingresar un tiempo específico y contar en forma descendente desde ese tiempo hasta llegar a cero. La función no enciende ni apaga el horno; solamente emite una señal acústica cuando el tiempo termina.

- Gire el mando en sentido antihorario hasta que el marcador corresponda con el tiempo deseado (escala interna), que se podrá visualizar por la “ventanilla”. El timer comienza a contar en forma descendente en forma inmediata. Para apagar la alarma, o utilizar la función timer en forma automática, gire el marcador al símbolo .

Utilizando la encimera vitrocerámica

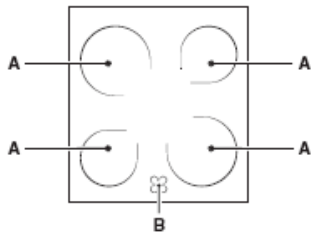
! La cola aplicada sobre las juntas deja algunas trazas de grasa en el vidrio. Antes de utilizar el aparato, se recomienda eliminarlas con un producto específico para el mantenimiento, no abrasivo. Durante las primeras horas de funcionamiento, es posible que se advierta un olor a goma, que desaparecerá rápidamente.

Encendido y Apagado de las zonas de cocción

Para encender una zona de cocción, gire el mando correspondiente en dirección horaria.
Para apagarlo nuevamente, gire el mando en dirección antihoraria hasta la posición “0”.
Si la zona de cocción esta prendida, la luz testigo se ilumina, esto muestra que al menos una de las zonas de cocción de la encimera esta encendida.

Zonas de cocción

La encimera esta equipada con elementos radiantes, compuestos por resistencias circulares. Se vuelven rojo solo después de algunos segundos de su encendido.



A. Zona de cocción con elementos radiantes circulares.
B. Luz indicadora de calor residual: esto indica que la temperatura de la zona de cocción correspondiente es mayor a 60ºC, incluso cuando el elemento radiante ha sido apagado, pero todavía esta caliente.

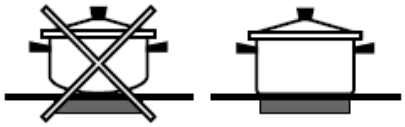
Zonas de cocción con elementos radiantes

Las resistencias circulares radiantes se vuelven rojas 10-20 segundos de su encendido.

Posición	Zona normal o rápida
0	Apagado
1	Cocción de vegetales, pescados
2	Cocción de papas (usando vapor), sopas, pechugas, porotos.
3	Continuación de la cocción de grandes cantidades de comida, minestrone
4	Para rostizar (a punto)
5	Para rostizar (sobre el punto)
6	Para llegar a un hervor en poco tiempo

Consejos prácticos para el uso de la encimera

- Utilice ollas con fondo plano para asegurarse que se adhieran perfectamente la zona de calentamiento.



- Utilice siempre ollas de un diámetro suficiente para cubrir completamente la zona de cocción, de ese modo se garantiza el aprovechamiento de todo el calor disponible.

- Verifique que el fondo de las ollas esté siempre perfectamente seco y limpio para garantizar una correcta adherencia y mayor duración, no sólo de las zonas de cocción, sino también de las ollas.
- Evite utilizar las mismas ollas que para los quemadores a gas. La concentración de calor en los quemadores a gas puede deformar el fondo de la olla que, por lo tanto, no permitirá obtener el resultado esperado cuando se utilice sobre la encimera de vitrocerámica.
- No deje nunca una zona de cocción encendida sin olla ya que su calentamiento, que alcanza rápidamente el nivel máximo, podría dañar los elementos calentadores.

Precauciones y Consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparatosa sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio esta protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El manual pertenece a un aparato de clase 1 (aislado) o clase 2 – subclase (empotrado entre dos muebles).
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual.
- No toque los elementos radiantes o el determinadas partes de la puerta del horno, cuando el aparato esta en uso; las mismas pueden estar extremadamente calientes. Mantenga a los niños alejados.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación de calor.
- No utilice cacerolas filosas o inestables en las zonas de cocción, esto ayudará a evitar derrames accidentales. Asegúrese que los mangos de las sartenes están hacia el centro de la encimera para evitar quemaduras accidentales.
- Para introducir o extraer recipientes, utilice siempre guantes para horno.
- No coloque materiales inflamables cerca del horno mientras que esta en funcionamiento.
- No ponga material inflamable en el compartimiento inferior o en el horno. Si se enciende el mismo por accidente se prenderá fuego.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición “●”.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica *(ver asistencia).*
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- La superficie interna se calienta.
- La encimera vitrocerámica es resistente tanto a los choques térmicos, como a los choques mecánicos. No obstante, la misma se puede quebrantar si se golpea violentamente con un objeto con punta. En ese caso, desconecte el aparato de la red de alimentación y llame a un centro de asistencia técnico autorizado para realizar las reparaciones.
- Si en el vidrio se produjera una rajadura, desconecte el aparato, para evitar shocks eléctricos.
- No olvide que, aún después que se ha apagado , la temperatura de la zona de calentamiento permanecerá bastante elevada durante 30 minutos, como mínimo.
- Se aconseja mantener a una debida distancia de la encimera a cualquier objeto que se pudiera fundir, por ejemplo, objetos de plástico, azúcar o productos con un elevado contenido de azúcar. Los recipientes de aluminio, las películas de aluminio y los recipientes de plástico no se deben dejar nunca sobre las superficies todavía calientes, pueden ocasionar graves daños a la encimera.
- No coloque objetos metálicos sobre la encimera (cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, etc.)

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.

- En base a la Directiva Europea 2002/96/EC de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y medio ambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todo los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactarse con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

Ahorra y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas.

- Se recomienda efectuar siempre las cocciones TOP OVEN, GRILL y GRATIN con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).

- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Mantenimiento y Cuidados

Cortar la corriente eléctrica
Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato
! No utilice un chorro de vapor para limpiar.

- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Enjuague abundantemente y seque después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas., ya que pueden rayar el vidrio y romperlo.

- Las parrillas, las coronas y los quemadores de la encimera con sus tapas, se pueden extraer para facilitar la limpieza; lávelos con agua caliente y detergente no abrasivo, quite todas las incrustaciones y espere que estén perfectamente secos.

- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite los productos abrasivos.

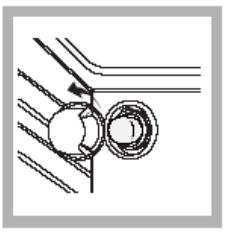
- Limpie el vidrio de la puerta del horno utilizando productos y esponjas no abrasivos y séquelos con un paño suave.

- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajillas).

- La grasa y la suciedad deber ser removido del panel de control utilizando productos no abrasivos o paños suaves.

Controlar las juntas del horno
Controle periódicamente el estado de las junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada, llame al Centro de Asistencia Técnica Autorizado más cercano. Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno



1. Después de haber desconectado el horno de la red eléctrica, quiete la tapa de vidrio del portalámpara *(ver figura)*.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: voltaje de 230V, potencia de 25W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa y a conectar el horno a la red eléctrica.

Limpieza del vitrocerámico
- Evite estrictamente el uso de detergentes abrasivos o corrosivos, como aerosoles para barbacoas y hornos, quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva, ya que pueden rayar irremediablemente la superficie.

- Generalmente, es suficiente lavar el vitrocerámico con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.

- Si la encimera esta particularmente sucia, refriéguela con un producto específico para la limpieza de las superficies de vitrocerámica, enjuáguela y séquela.

- Para eliminar las acumulaciones de suciedad más consistente utilice una raeda especial. Intervenga lo antes posible, sin esperar que el aparato se enríe para evitar la encostración de los residuos. Se pueden obtener excelentes resultados usando una esponja con hilos de acero inoxidable – especial para encimeras de vitrocerámicas – embebida en agua y jabón.

- Si se derritieran de forma fortuita plásticos o azúcar sobre la encimera, elimínelos inmediatamente (mientras la superficie todavía esta caliente) con una raedera con hoja de afeitar, para evitar arruinar la superficie.

- Una vez limpia, la encimera se puede tratar con un producto específico para el mantenimiento y la protección: la película invisible que deja este producto protege la superficie en caso de escurrimientos durante la cocción. Se recomienda realizar estas operaciones con el aparato tibio o frío.

- Recuerde siempre enjuagar la encimera con agua limpia y secarla cuidadosamente: en efecto, los residuos de productos podrían encostrarse durante la siguiente cocción.

Asistencia
! Esta operación la debe efectuar un técnico autorizado por el fabricante.

Por favor tenga la siguiente información a mano:
- Tipo de problema que encontró
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.